



FIRINDA
AKILLI
TEKNOLOJİ

WWW.UCLERMUTFAK.COM

www.iqven.com • www.uclerfirin.com

Kolaylığın tadına varın





ÜÇLER ENDÜSTRİYEL MUTFAK ALETLERİ SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

1977 Yılında Üçler Fırın imalatı adı ile kurulan firmamız kurulduğu günden bu güne üstün kalite ve hizmeti ile Endüstriyel Mutfak sektöründe hizmet vermektedir. Firmamız 2003 yılında Üçler Endüstriyel Mutfak Aletleri San. Tic. Ltd. Şti. olarak üretimine devam etmektedir. Müşteri memnuniyeti ilkesi doğrultusunda çalışmalarını sürdüren Üçler Endüstriyel Mutfak Aletleri San. Tic. Ltd. Şti. deneyimli kadrosuyla gelen talepleri kısa sürede cevaplayabilmektedir.

İçindekiler

KONVEKSİYONEL FIRINLAR

IQVEN / 10 TEPİLİ KONVEKSİYONEL DÖNERLİ FIRIN	08
IQVEN / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	10
40x60 / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	12
45x65 / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	14
34x86 / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	16
40x60 / 9 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	18
45x65 / 9 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	20
34x86 / 9 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN	22
45X65 / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN / SOĞUTMA DOLAPLI	24
5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN / CONVECTION OVEN	26
40x60 / 5 TEPİLİ KONVEKSİYONEL + TABAN TUĞLALI FIRIN	28

TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRINLAR

TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRIN	32
TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI DİJİTAL FIRIN	34
ANTİK SERİSİ TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRIN	36

TABAN TUĞLALI ELEKTRİKLİ FIRINLAR

TABAN TUĞLALI ELEKTRİKLİ FIRIN	40
TABAN TUĞLALI ELEKTRİKLİ FIRIN	42
MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN	44
NOSTALJİ SERİSİ MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN	46
ANTİK SERİSİ ELEKTRİKLİ FIRIN	48

PASTA BÖREK FIRINLAR

UPF-100 PASTA BÖREK FIRINI	52
TEK KAPILI PİDE VE GÜVEÇ FIRINI	54
GÜVEÇ FIRINI	56



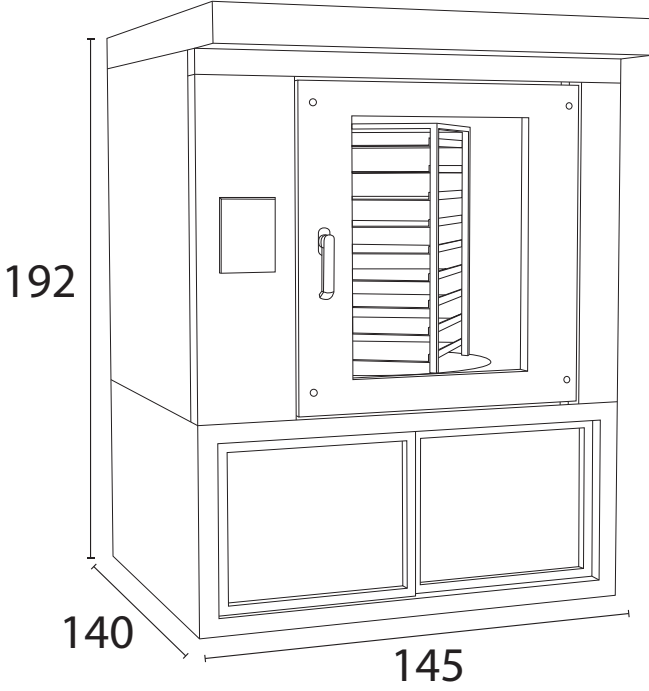


KONVEKSİYONEL FIRINLAR



IQVEN / 10 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL DÖNERLİ FIRIN





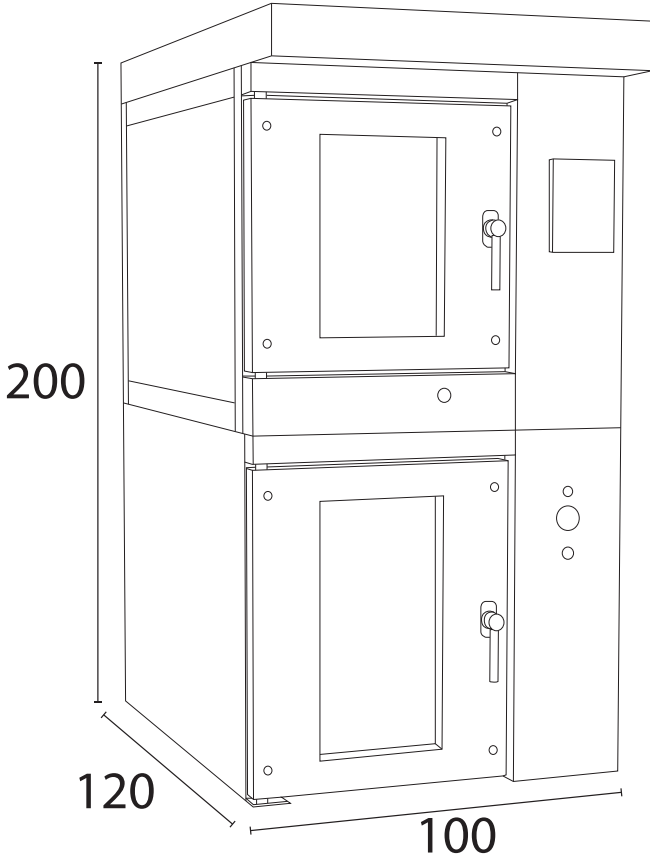
IQVEN serisi DF modeli kalite ve teknolojiye sınırları zorlamış en iyi ürün kalitesini sizlere sunmaktadır. Ürününüzdeki döner ızgara sistemi ürün pişirme kalitesi ve tadı istediğiniz seviyede siz kullanıcıları memnun edecek en iyi şekilde ayarlanmıştır. Akıllı touch panel sayesinde kullanıcıya en iyi kullanım kolaylığı ve konforu sağlanmış olup istenilen ayarlar reçete şeklinde ayarlanabilir tek bir ürün pişirme işlemi sırasında 6 ayrı reçete kullanılabilmektedir. Diğer yandan akıllı touch panel uzaktan kontrol dokunmatik ekran özel ikaz pencereleri ürün çalışma ve yakıt tüketimi verileri vs gibi bir çok standart özelliğinin dışında istenilen her türlü ayar ve talebi tek bir usb güncellemesi yardımı ile kullanıma geçirecek özgür bir kişisel işletim sistemine sahiptir. Kısaca aklınızda ne varsa talep etmeniz yeterli olacaktır. IQVEN DF yakıt tüketiminde hissedilebilir bir inverter eco sistemine sahiptir. Fırınımızda yoğunlaşmalı baca sistemi uygulanmış olup baca gerektirmeden kullanım imkanı verir. Ayarlanabilir ızgara sayesinde 35*45 ve 45*65 cm arası tüm tepsi ebatlarında kullanım avantajı sağlamaktadır. Ürününüzde kalite kontrol belgesi mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik, siz kullanıcılar için en üst düzeyde tutulmuştur.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	40*60	40*60
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	117 cm	117 cm
Derinlik / Depht	100 cm	100 cm
Yükseklik / Height	190 cm	190 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	15 Kw	2 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	275 kg	300 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Electric	Doğalgaz / Naturel Gas

IQVEN / 5 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN





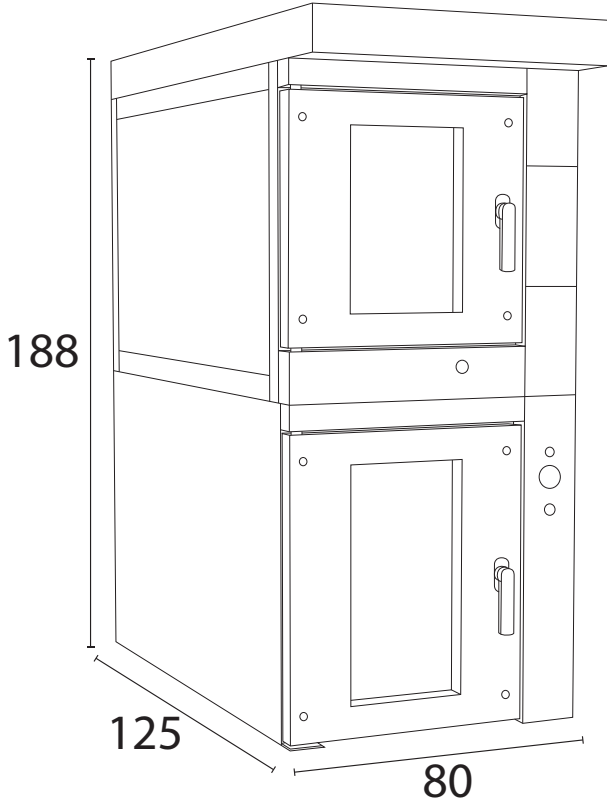
IQVEN akıllı panel sayesinde hayal gücünüzde ne varsa siz söyleyin en büyük yardımcınız gerçekleştirsin. 9 veya 5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki akıllı kontrol paneli sayesinde standart kontrol panellerinin özellikleri haricinde uzaktan kontrol, ürün sıcaklığı, tek programlamada mayalama ve pişirme özelliği vs. gibi aklınızda ne varsa uygulanabilir. Fırın içi kendi yıkma (Opsiyonel) sayesinde kullanıcıya rahatlık ve zaman kazandırır. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	40*60	40*60
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	100 cm	100 cm
Derinlik / Depht	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	200 cm	200 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	15 Kw	3 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	275 kg	300 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Electric	Doğalgaz / Naturel Gas

40x60 / 5 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN



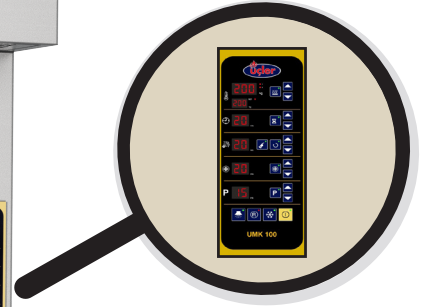


5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü/ Fryer Size	40*60	40*60
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	80 cm	80 cm
Derinlik / Depth	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	188 cm	188 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektrik Gücü / Electric Power	12 Kw	1.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	200 kg	225 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektrik / Elektrik	Doğalgaz / Naturel Gas

45x65 / 5 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN





5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	45*65	45*65
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	85 cm	85 cm
Derinlik / Depht	115 cm	125 cm
Yükseklik / Height	188 cm	188 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	12 Kw	1.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	200 kg	225 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Electric	Doğalgaz / Naturel Gas

34x86 / 5 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN



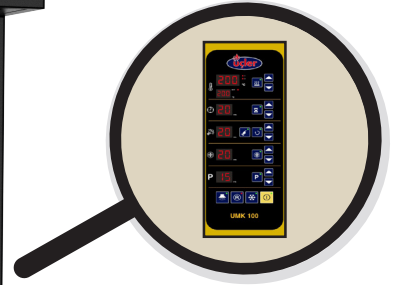


5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü/ Fryer Size	34*86	34*86
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	80 cm	80 cm
Derinlik / Depht	145 cm	150 cm
Yükseklik / Height	188 cm	188 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	12 Kw	1.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	320 kg	320 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrıc	Doğalgaz / Naturel Gas

40x60 / 9 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN





9 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 2 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü/ Fryer Size	40*60	40*60
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	80 cm	80 cm
Derinlik / Depht	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	198 cm	198 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	12500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	20 Kw	2.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	275 kg	300 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrik	Doğalgaz / Naturel Gas

45x65 / 9 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN





9 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 2 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü/ Fryer Size	45*65	45*65
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	85 cm	85 cm
Derinlik / Depth	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	198 cm	198 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	12500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	20 Kw	2.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	275 kg	300 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrik	Doğalgaz / Naturel Gas

34x86 / 9 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL FIRIN





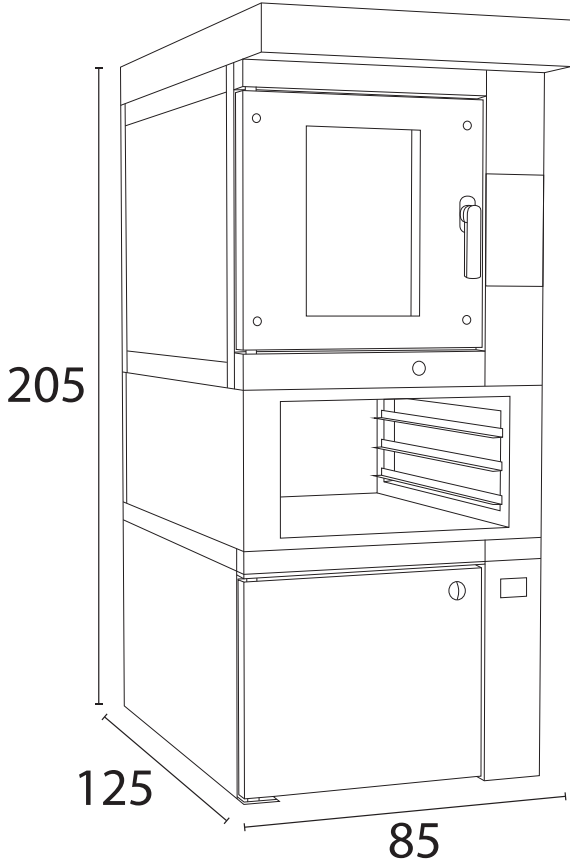
9 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 2 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	34*86	34*86
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	80 cm	80 cm
Derinlik / Depht	145 cm	150 cm
Yükseklik / Height	198 cm	198 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	12500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	20 Kw	2.5 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	275 kg	300 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrıc	Doğalgaz / Naturel Gas

45x65 / 5 Tepsili KONVEKSİYONEL FIRIN / SOĞUTMA DOLAPLI





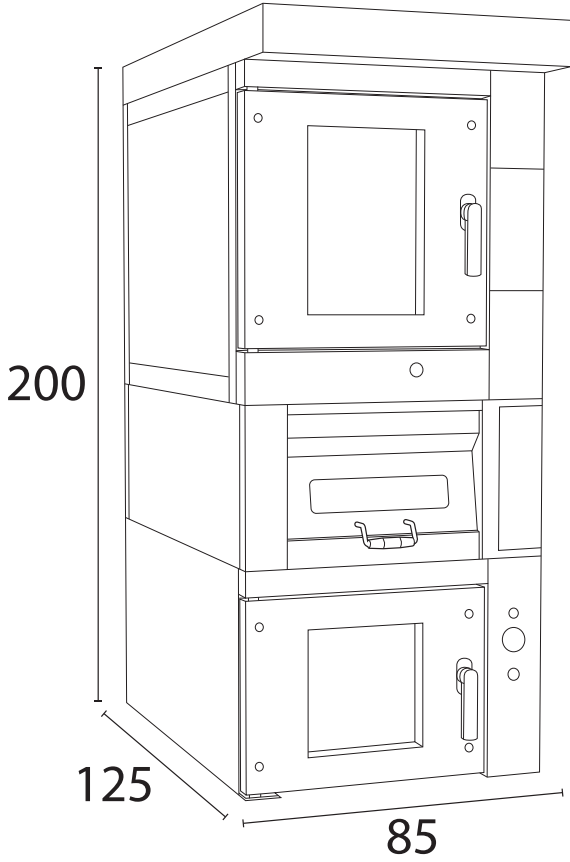
5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır. Alt kısmında soğuk dolap sistemi mevcuttur.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü/ Fryer Size	45*65	45*65
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	85 cm	85 cm
Derinlik / Depht	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	205 cm	205 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	18 Kw	7,25 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	380 kg	380 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrıc	Doğalgaz / Naturel Gas

45x65 / 5 Tepsili KONVEKSİYONEL FIRIN / CONVECTION OVEN





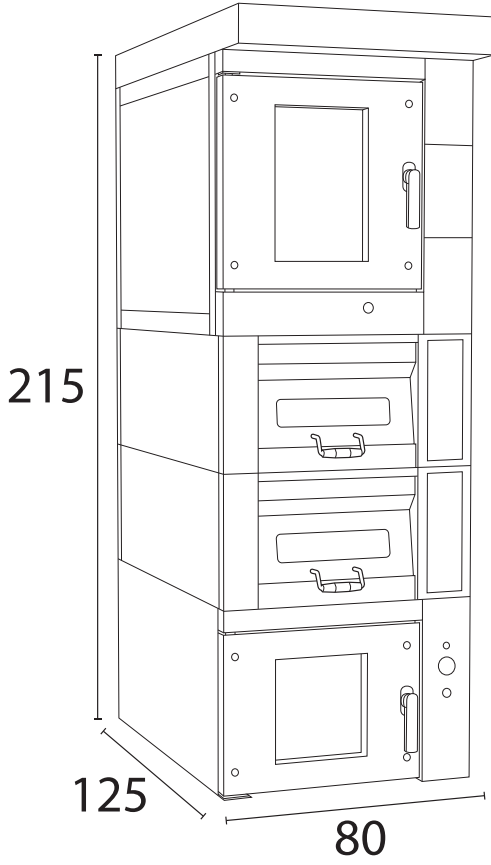
5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır. Taban tuğlalı fırında pide ve pizza türü ürünler pişirilmektedir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	45*65	45*65
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	85 cm	85 cm
Derinlik / Depht	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	200 cm	200 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	27 Kw	11 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	380 kg	380 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrıc	Doğalgaz / Naturel Gas

40x60 / 5 TEPSİLİ KONVEKSİYONEL + TABAN TUĞLALI FIRIN





5 tepsi kapasiteli fırınımız tamamen paslanmaz çelikten üretilmiş olup fırın içine yerleştirilmiş 1 adet fan sayesinde ısı sirkülasyonu homojen bir şekilde dağıtılıp ürünlerin eşit şekilde pişirilmesi sağlanır. Fırınlarımızda uygulanan özel izolasyon sayesinde yakıt tüketimi minimuma indirilmiştir. Yakıt şekli opsiyonel olarak (doğalgaz-elektrikli) tercih edilebilir. Fırınımızdaki kontrol paneli sayesinde ısı, zaman, buhar, fan vs. gibi birçok ayarlar kullanıcı tarafından isteğe göre programlanıp her ürün ve çeşide göre en iyi pişirme imkânını sağlar. Ürünümüzde CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır. Taban tuğlalı fırında pide ve pizza türü ürünler pişirilmektedir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UKF ELEKTRİKLİ FIRIN/UKF ELECTRIC	UKF DOĞALGAZLI FIRIN / UKF GAS
Tava Ölçüsü / Fryer Size	40*60	40*60
Tavalar Arası Mesafe / Distance Between Pans	10 cm	10 cm
Genişlik / Width	80 cm	80 cm
Derinlik / Depht	120 cm	125 cm
Yükseklik / Height	215 cm	215 cm
Isıl Güç / Thermal Power	-	9500 call
Elektirik Gücü / Electric Power	36 Kw	20 Kw
Fırın Ağırlığı / Oven Weight	380 kg	380 kg
Elektirik / Electricity	380 V	220 V
Doğalgaz / Naturel Gas	-	21 Mbar
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Elektirik / Elektrıc	Doğalgaz / Naturel Gas



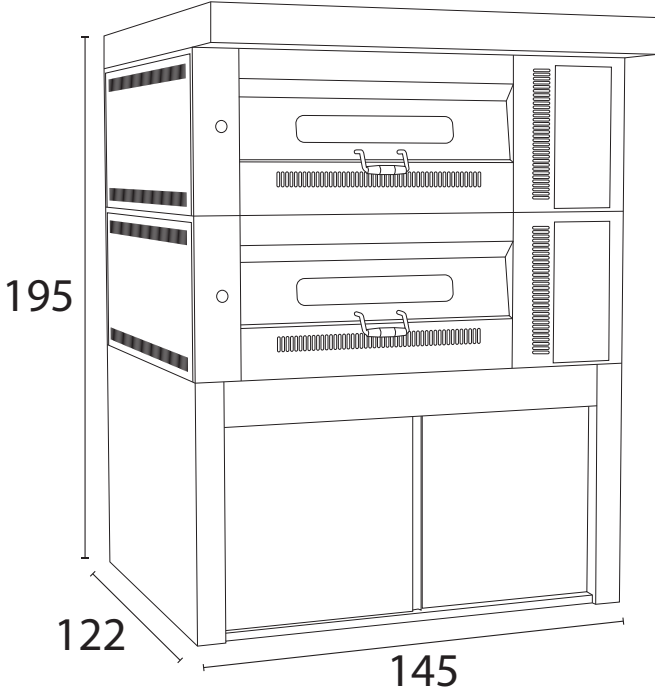


TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRINLAR



TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRIN





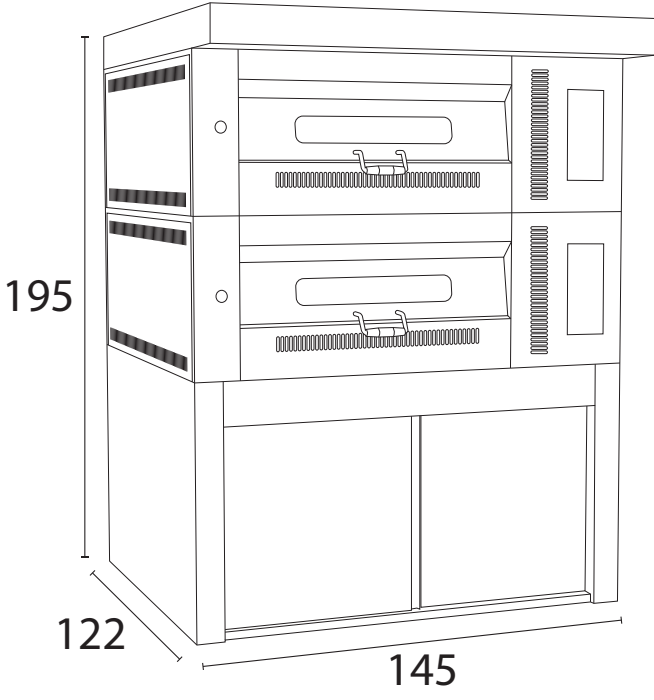
Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	DOĞALGAZLI FIRIN / GAS UDF 100		
	DIŞ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	135 cm	145 cm	175 cm
Derinlik / Depth	122 cm	122 cm	122 cm
Yükseklik / Height	195 cm	195 cm	195 cm
	İÇ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	85 cm	95 cm	125 cm
Derinlik / Depth	90 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm	15 cm

TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI DİJİTAL FIRIN





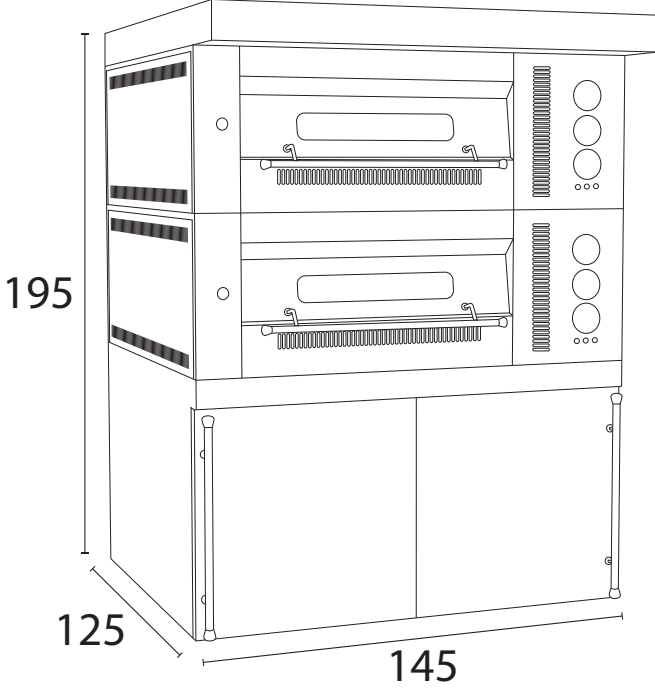
Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	DOĞALGAZLI FIRIN / GAS UDF 100		
	DIŞ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	135 cm	145 cm	175 cm
Derinlik / Depht	122 cm	122 cm	122 cm
Yükseklik / Height	195 cm	195 cm	195 cm
	İÇ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	85 cm	95 cm	125 cm
Derinlik / Depht	90 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm	15 cm

ANTİK SERİSİ TABAN TUĞLALI DOĞALGAZLI FIRIN





Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. CE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	DOĞALGAZLI FIRIN / GAS UDF 100		
	DIŞ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	135 cm	145 cm	175 cm
Derinlik / Depht	125 cm	125 cm	125 cm
Yükseklik / Height	195 cm	195 cm	195 cm
	İÇ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	85 cm	95 cm	125 cm
Derinlik / Depht	90 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm	15 cm



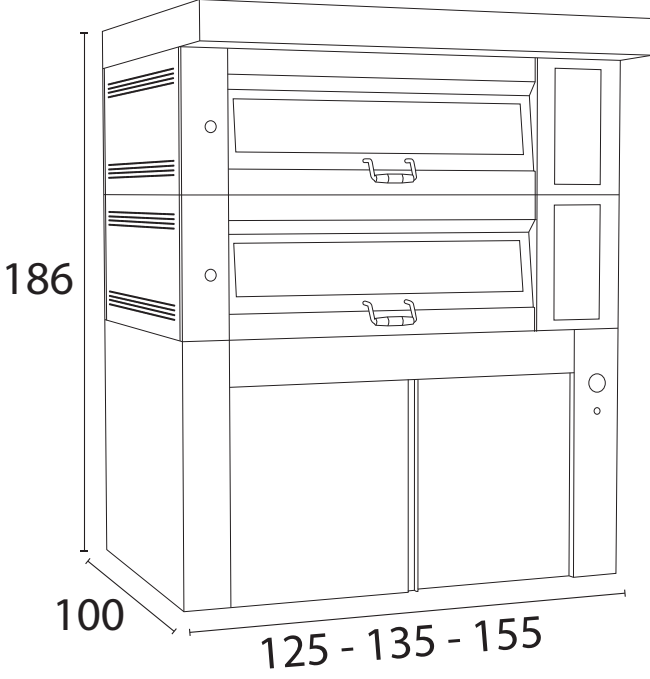


TABAN TUĞLALI ELEKTRİK Lİ FIRINLAR



TABAN TUĞLALI ELEKTRİKLI FIRIN





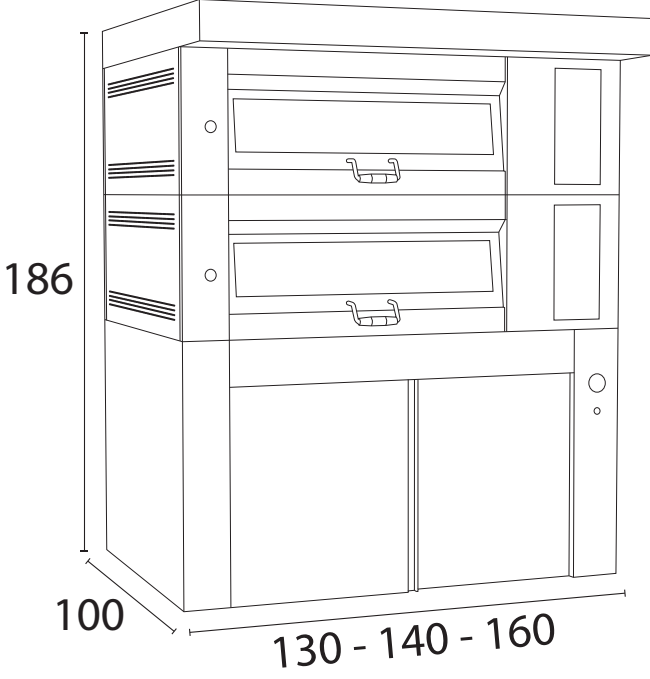
Her katın taban ve tavan ısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısıyı uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	ELEKTRİKLİ FIRIN UEF		
	DIŞ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	125 cm	135 cm	155 cm
Derinlik / Depht	100 cm	100 cm	100 cm
Yükseklik / Height	186 cm	186 cm	186 cm
	İÇ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	85 cm	95 cm	125 cm
Derinlik / Depht	90 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm	15 cm

TABAN TUĞLALI ELEKTRİK Lİ FIRIN





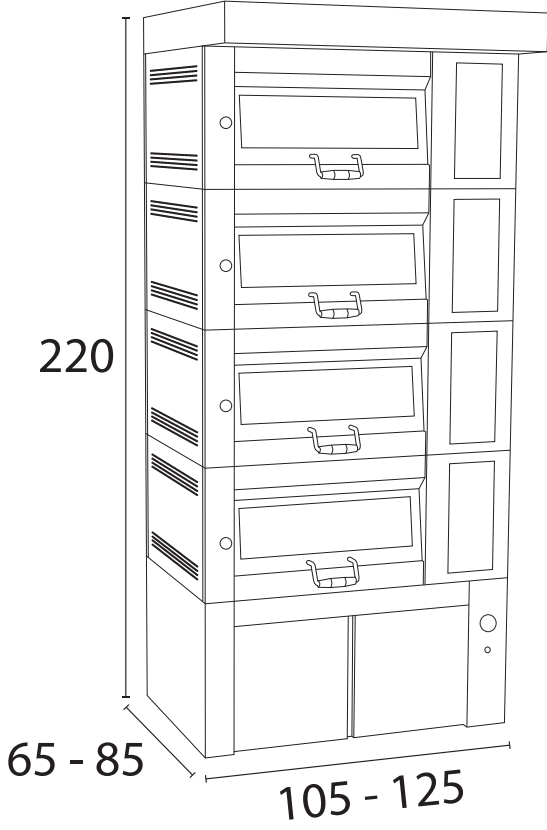
Dokunmatik akıllı panel sayesinde hayal gücünüzde ne varsa siz söyleyin en büyük yardımcınız gerçekleştirsin. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	ELEKTRİKLİ FIRIN UEF		
	DIŞ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	130 cm	140 cm	160 cm
Derinlik / Depht	100 cm	100 cm	100 cm
Yükseklik / Height	186 cm	186 cm	186 cm
	İÇ ÖLÇÜLER		
Genişlik / Width	85 cm	95 cm	125 cm
Derinlik / Depht	90 cm	90 cm	90 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm	15 cm

MINİ ELEKTRİKLİ FIRIN





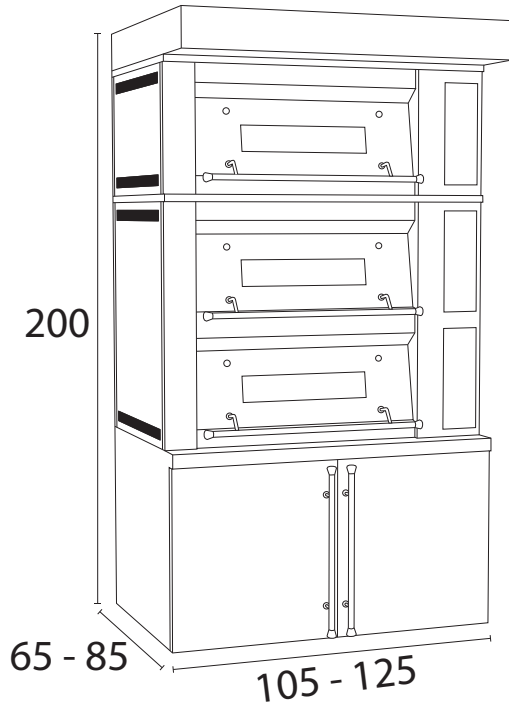
Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN	
	DIŞ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	105 cm	125 cm
Derinlik / Depht	65 cm	85 cm
Yükseklik / Height	220 cm	220 cm
	İÇ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	70 cm	90 cm
Derinlik / Depht	50 cm	70 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm

NOSTALJİ SERİSİ MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN





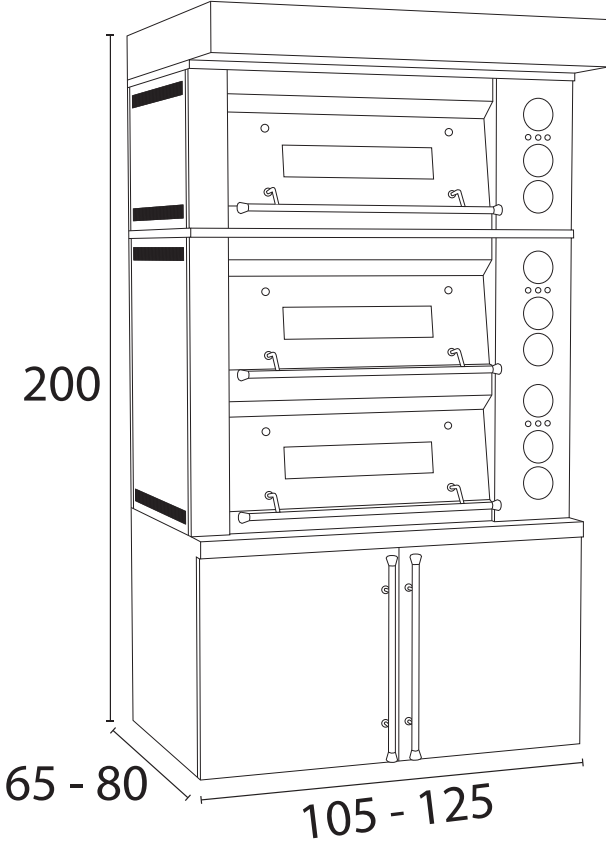
Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN	
	DIŞ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	105 cm	125 cm
Derinlik / Depht	65 cm	85 cm
Yükseklik / Height	200 cm	200 cm
	İÇ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	70 cm	90 cm
Derinlik / Depht	50 cm	70 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm

ANTİK SERİSİ ELEKTRİKLİ FIRIN





Her katın taban ve tavan ısısı 50-400 derece arasında iki kademeli olarak kontrol edilebilir. Her iki kat birbirinde bağımsızdır. Sıcaklık (kat içi alt ve üst sıcaklığı) her katta isteğe göre farklı ayarlanabilir. Böylece istenilen katlar çalıştırılıp diğeri devre dışı bırakılabilir. Her katın tabanı iki parça özel ateş tuğlası ile kaplıdır ve bu tuğlalar sayesinde ısısını uzun süre muhafaza eder. Fırının altında ki dolap mayalama ve sıcak tutma için kullanılabilir, sıcaklığı 30-90 derece ayarlanabilir. Fırında tüm mayalı pastane mamulleri Karadeniz pidesi, Kır pidesi, Güveç, Lahmacun, Simit, Baklava, Pizza, Börek, Kuru pasta çeşitleri, Fırın yemekleri eski odunlu taş fırınların lezzetini aratmayacak şekilde standart olarak pişirilebilmektedir. TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	MİNİ ELEKTRİKLİ FIRIN	
	DIŞ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	105 cm	125 cm
Derinlik / Depht	65 cm	85 cm
Yükseklik / Height	200 cm	200 cm
	İÇ ÖLÇÜLER	
Genişlik / Width	70 cm	90 cm
Derinlik / Depht	50 cm	70 cm
Yükseklik / Height	15 cm	15 cm

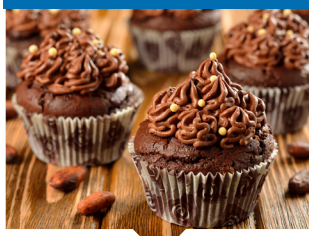


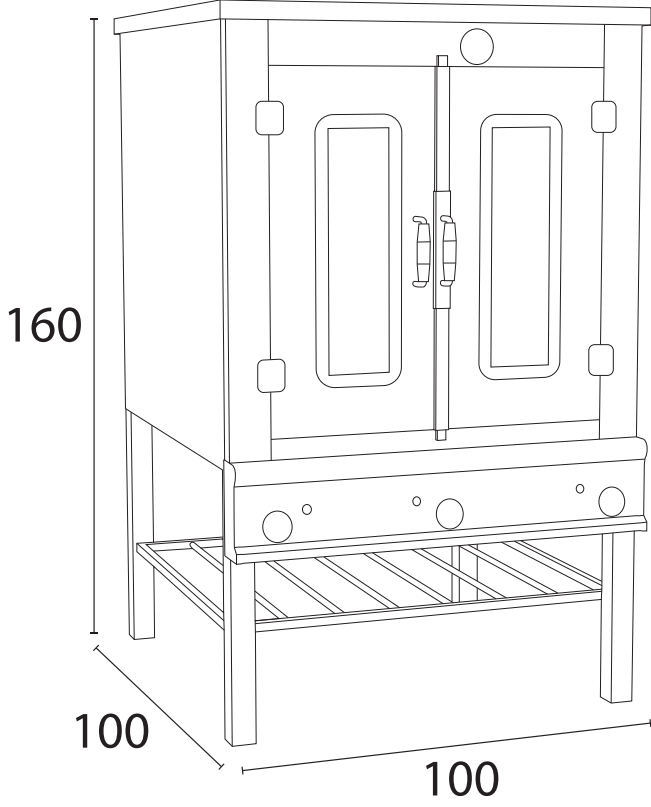


PASTA BÖREK FIRINLAR



UPF-100 PASTA BÖREK FIRINI





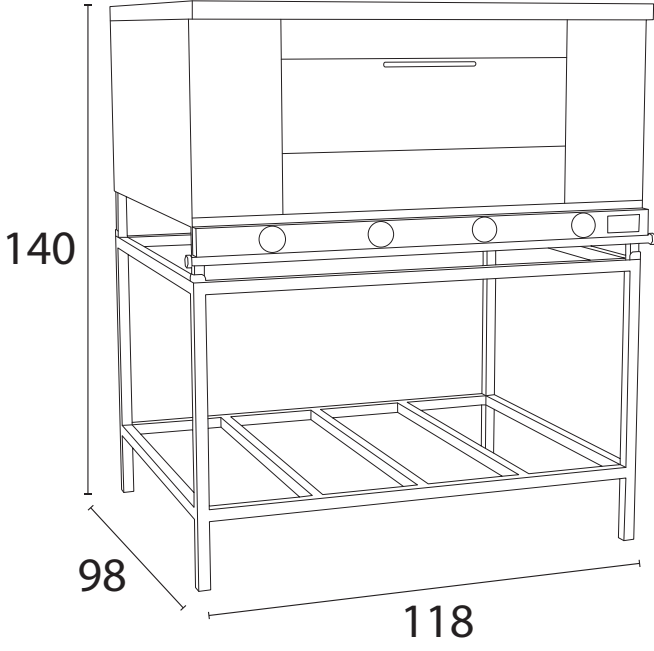
Her türlü pastane ürünleri ve pide çeşitleri pişirilebilmektedir. Fırınımızda firmamızın geliştirdiği izolasyon ve ısı sirkülasyon sistemi sayesinde ürünlerimiz kaliteli bir şekilde pişirilir. Ayarlanabilir ayakları sayesinde teraziye alınabilir. CE ve TSE kalite kontrol belgeleri mevcut olup her türlü emniyet ve güvenlik en üst düzeyde sağlanmıştır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UPF DOĞALGAZLI FIRIN / UPF 100
Genişlik / Width	100 cm
Derinlik / Depht	100 cm
Yükseklik / Height	160 cm
Doğalgaz / Naturel Gas	27.5 Kw
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Doğalgaz / Naturel Gas

TEK KAPILI PİDE VE GÜVEÇ FIRINI





Her türlü pide çeşitleri pişirilebilmektedir. Fırınımızda firmamızın geliştirdiği izolasyon ve ısı sirkülasyon sistemi sayesinde ürünlerimiz kaliteli bir şekilde pişirilir. Ayarlanabilir ayakları sayesinde teraziye alınabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UPF DOĞALGAZLI FIRIN / UPF 100
Genişlik / Width	118 cm
Derinlik / Depht	98 cm
Yükseklik / Height	140 cm
Doğalgaz / Naturel Gas	160 cm 160 cm
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Doğalgaz / Naturel Gas

GÜVEÇ FIRINI





Her türlü pide çeşitleri pişirilebilmektedir. Fırınımızda firmamızın geliştirdiği izolasyon ve ısı sirkülasyon sistemi sayesinde ürünlerimiz kaliteli bir şekilde pişirilir. Ayarlanabilir ayakları sayesinde teraziye alınabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	UPF DOĞALGAZLI FIRIN / UPF 100
Genişlik / Width	90 cm
Derinlik / Depht	98 cm
Yükseklik / Height	170 cm
Doğalgaz / Naturel Gas	160 cm 160 cm
Yakıt tüketimi / Fuel Consumption	Doğalgaz / Naturel Gas







ENDÜSTRİYEL MUTFAK ALETLERİ
SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ

Merkez

Orta Mah. Ay Sok. No.35
Bayrampaşa, İstanbul, Türkiye

T. +90 (212) 567 7682 (pbx) • F. +90 (212) 577 3906
@. info@uclermutfak.com

Fabrika

Litros Yolu Aile Çaybahçesi Sok. No. 12
Maltepe, Topkapı, İstanbul, Türkiye

T. +90 212 544 4420 (pbx) • F. +90 212 544 4420